

Rules of Refrigerated Storage

Reglas para almacenar alimentos en el refrigerador

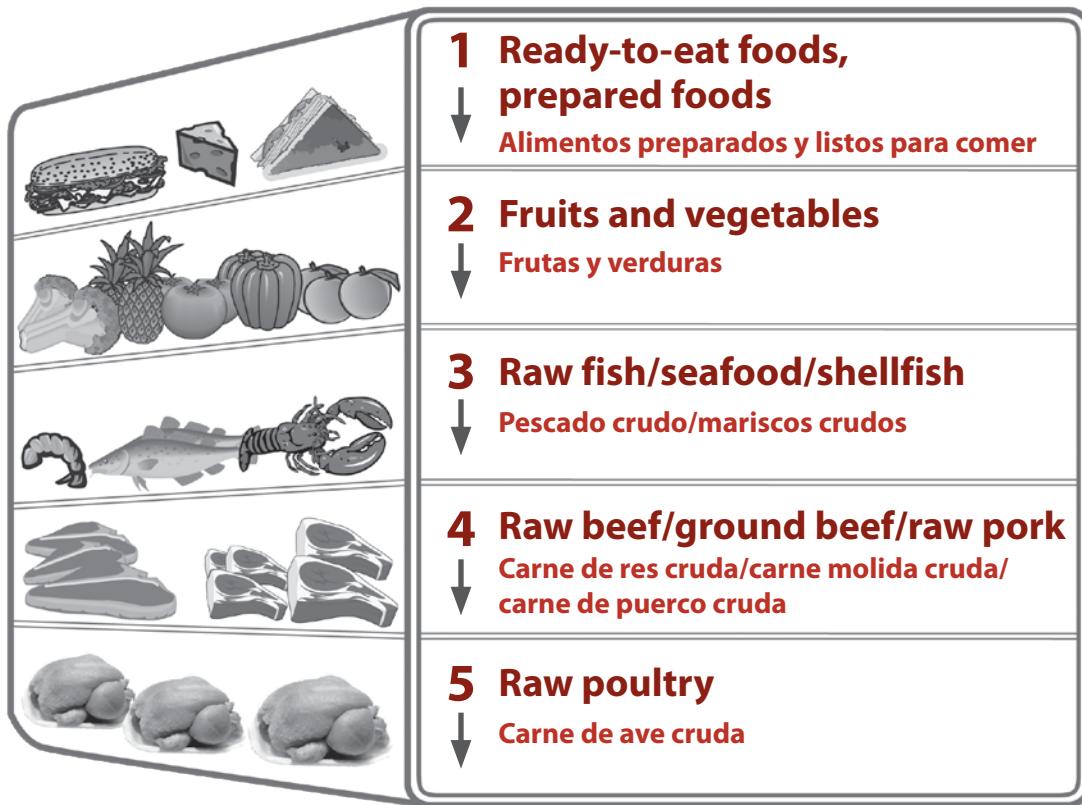
Rule 1 Separate ready-to-eat and prepared foods from raw meats.

Regla 1 Separe los alimentos preparados y listos para comer de las carnes crudas.



Rule 2 Provide proper order of refrigerated storage top to bottom.

Regla 2 Organice de manera adecuada el almacenamiento de alimentos refrigerados de arriba a abajo.



**1 Ready-to-eat foods,
prepared foods**

Alimentos preparados y listos para comer

2 Fruits and vegetables

Frutas y verduras

3 Raw fish/seafood/shellfish

Pescado crudo/mariscos crudos

4 Raw beef/ground beef/raw pork

Carne de res cruda/carne molida cruda/
carne de puerco cruda

5 Raw poultry

Carne de ave cruda

Rule 3 Maintain refrigeration temperatures of 45° F or below.

(The ideal temperature for storage is 35° F to 38° F.)

Regla 3 Mantenga el refrigerador a una temperatura de 45° F o inferior.

(La temperatura ideal para el almacenamiento es de 35° a 38° F.)